la natura

sottovetro

Numerosi capitoli sono dedicati alle marmellate: dicitura molto usata nel linguaggio comune, che la legislazione alimentare riserva soltanto a quelle di agrumi. La parola “marmellata” ci sembrava però più famigliare e rispettosa delle tradizioni, quindi

abbiamo scelto rilasciare all'industria il temine "confettura" e abbiamo chiamato marmellata tutte le preparazioni a base di zucchero e frutta, indipendentemente dal frutto usato.
Con l'aiuto di Bimby, preparare conserve e marmellate è facile e, contrariamente a quanto si crede, estremamente veloce. per ottenere ottimi risultati vanno però rispettate alcune regole fondamentali, partendo dalla scelta della frutta che deve:

- essere perfettamente sana e senza ammaccature, matura al punto giusto, eventualmente un po' più sull'acerbo che sul maturo per disporre di una maggiore quantità di pectina, sostanza naturale indispensabile per far addensare la marmellata;
- essere priva di residui chimici, quindi da preferire quella proveniente da agricoltura biologica e quella di stagione, meglio evitare sia le primizie che i prodotti tardivi;
- sempre essere sottoposta ad u abbondante e accurato lavaggio con acqua corrente, per ridurre il numero di microrganismi eventualmente presenti.

L'attrezzatura necessaria prevede:

- il bimby
- un colino a maglie fini per filtrare il succo, quando necessario;
- una pentola capiente per sterilizzare;
- canovacci puliti per la sterilizzazione;
- vasetti: i migliori sono quelli con il coperchio a vite che garantiscono una perfetta tenuta e di piccole dimensioni (100-250 g), in modo che dopo l'apertura si possa usare il contenuto entro breve tempo;
- coltelli affilati;
- etichette da applicare ai vasi.

Le superfici di lavoro, gli utensili, i recipienti devono essere perfettamente puliti e, come il bimby, di metallo o altro materiale facilmente lavabile e disinfettabile. Anche le mani, la persona, l'ambiente devono essere perfettamente puliti.

Come preparare e cuocere le marmellate:

Alcuni frutti come le mele cotogne e le prugne sono naturalmente ricchi di pectina, addensante naturale, pertanto le loro marmellate riescono sempre perfettamente. Altri frutti a

polpa dolce come le more e i frutti di bosco, invece ne contengono poca, per ottenere buoni risultati conviene aggiungere sempre una mela cotogna con la buccia.
Per ovviare alla mancanza di acidità di alcuni frutti, necessaria sia per la conservazione della marmellata che per evitare la cristallizzazione, basta aggiungere il succo di un limone, particolarmente consigliato nella marmellata di fichi e di melone. Non è facile stabilire esattamente il tempo di cottura delle marmellate, perché dipende, oltre che dal contenuto di pectina, anche dal contenuto in acqua della frutta, quindi i tempi di cottura delle ricette possono richiedere qualche modifica. **Ad esempio, se disponete di frutta particolarmente acquosa aumentate il tempo di cottura a temperatura Varoma fino al raggiungimento della giusta consistenza.**

- **La cottura della marmellata** va sempre effettuata senza misurino, eventualmente con il cestello del varoma appoggiato sopra il foro del coperchio.
- **Per verificare il grado di cottura della marmellata** basta versarne qualche goccia su un piattino freddo ed osservare la scorrevolezza: se inclinandolo scorre a fatica, la vostra marmellata è cotta al punto giusto.

Come invasare e conservare:
Prima dell'utilizzo i vasetti vanno sempre sterilizzati in lavastoviglie o in una pentola contenente acqua in ebollizione, mettere coperchi e vasetti aperti, con l'apertura rivolta verso il basso. Lasciare bollire per 30 minuti, estrarre e riempire i vasetti quando sono ancora caldi.
Versare la marmellata bollente fino a 1 cm circa dall'orlo del vaso, raffreddandosi si solidifica ulteriormente e si ritira. **Chiudere subito e capovolgere.**
Le marmellate preparate con percentuali di zucchero inferiori al 75% del peso della frutta richiedono la sterilizzazione, che si ottiene portando ad ebollizione per 30 minuti in una pentola capace i vasetti avvolti in canovacci puliti. Prima di rimuovere i vasi con le conserve è opportuno far raffreddare.
Etichettare i vasetti serve per riconoscere a distanza di tempo il tipo di marmellata, soprattutto quando c'è rischio di confondersi, come nel caso di albicocche e pesche, di mele e pere. Può essere utile riportare nell'etichetta anche gli ingredienti e la data di preparazione.

Le marmellate vanno conservate in luogo fresco, asciutto e buio. Prima del consumo conviene lasciarle riposare per un paio di giorni; dopo l'apertura il vasetto va invece conservato in frigorifero.
Se al momento del consumo la marmellata ha cambiato colore, presenta uno strato di muffa accentuato o altri segni di alterazione conviene non consumarla; in particolare va buttato qualunque vasetto che presenta il coperchio gonfio.

LE CLASSICHE

MARMELLATA DI MELONE

1 kg di melone

500 g di zucchero
3 limoni

Sbucciare il melone e tagliarlo a pezzetti. Frullare la polpa **30 sec vel 5**. Aggiungere lo zucchero e il succo di limone, far cuocere **20 min 100° vel 2** e **10 min temp. varoma vel 2**. se la polpa del melone è soda cuocere soltanto a **100° per 40 minuti**. Invasare a caldo, chiudere i vasetti e capovolgerli.
Consiglio: *Per chi ama i sapori stuzzicanti ecco un piccolo consiglio: aggiungere alla marmellata di melone un piccolo peperoncino fresco piccante. Scoprirete come il retrogusto leggermente piccante si sposi magnificamente con il sapore del melone. Servire del gelato alla crema con un cucchiaino di questa marmellata.*

MARMELLATA DI PRUGNE

1 kg di prugne
500 g di zucchero
il succo di 1 limone
1 cucchiaino di grappa a piacere.

Lavare, asciugare, snocciolare le prugne, tagliarle in 4 parti e metterle nel boccale. Unire il succo del limone,lo zucchero e cuocere **40 min 100° vel 2 e 20 min temp. varoma vel 1.** Se la frutta è molto dura prima di cuocere frullare leggermente **per 20 sec vel 4.** Togliere dal boccale, lasciare riposare **5 minuti**, poi invasare, prima di chiudere il vasetto aggiungere a piacere un cucchiaino di grappa. Chiudere bene e capovolgere.

MARMELLATA DI FRAGOLE

1 kg di fragole
450 g di zucchero
il succo di 1 limone

Lavare le fragole, togliere i calici verdi e farle asciugare su carta assorbente. Tagliarle a metà e metterle nel boccale, unire lo zucchero, il succo di limone, cuocere **30 min 100° vel 1 e 30 min temp. varoma vel 1**. Togliere il boccale , lasciare riposare 5 minuti, poi invasare, chiudere bene e capovolgere.
Consiglio:
Spesso la marmellata di fragole viene utilizzata per confezionare dolci e dolcetti; perché non provare a prepararne qualche barattolo in questo modo: tagliare le fragole e metterle in una terrina con lo zucchero e un

bicchierino di alchermes. Fare riposare un paio d'ore , poi preparare la marmellata come sopra.

GELATINA DI ALBICOCCHE

600 g di albicocche
700 g di mele
600 g di zucchero
acqua q.b. per coprire la frutta

Lavare la frutta. Tagliare le mele a pezzi senza togliere la buccia e il torsolo. Togliere il nocciolo alle albicocche e dividerle a metà. Mettere tutta la frutta nel boccale, coprirla con acqua e cuocere **30 min 100° vel 1**. Filtrare con un colino. Nel rimettere il succo nel boccale è importante pesarlo, perché in base al peso ottenuto si aggiunge il 100% di zucchero (esempio: con questa frutta abbiamo ottenuto 600 gr di succo quindi abbiamo aggiunto 600 g di zucchero).
Cuocere senza misurino **60 min temp. varoma vel 1**.
Versare subito la gelatina nei vasi sterilizzati e caldi, tenendoli leggermente inclinati per prevenire la formazione di bolle d'aria. Chiuderli ed etichettarli.

MARMELLATA DI PESCHE

1 kg di pesche
500 g di zucchero
2 cucchiai di succo di limone

Lavare, snocciolare e fare a pezzi le pesche. Metterle nel boccale, unire lo zucchero, il succo di limone, cuocere **40 min 100° vel 2 e 10 min temp. varoma vel 1**. Se desiderate avere una marmellata passata, allora frullate per **30 sec a vel 4-5**.
Togliere il boccale, lasciare riposare 5 minuti, poi invasare, chiudere bene e capovolgere.

MARMELLATA DI ALBICOCCHE

1 kg di albicocche
500 g di zucchero
la scorretta di 1 limone non trattato
2 cucchiai di succo di limone

Lavare, snocciolare e fare a pezzi le albicocche. Metterle nel boccale, unire lo zucchero, il succo e la scorza gialla di un limone, cuocere **40 min 100° vel 2** e **10 min temp varoma vel 2**. Se desiderate avere una marmellata passata, allora frullate **per 30 sec a vel 4-5**.
Togliere il boccale, lasciare riposare 5 minuti, poi invasare, chiudere bene e capovolgere.

Consiglio:

Una piacevole variante si ottiene aggiungendo alla marmellata 15 min prima di terminare la cottura 100 g di pistacchi scottati per qualche minuto in acqua calda e privati della pellicina che li ricopre. Questa variante aiuterà a rendere più interessanti le crostate di frutta.

MARMELLATA DI MIRTILLI

1 kg di mirtilli
400 g di zucchero
100 g di acqua
buccia di limone non trattato

Lavare accuratamente i mirtilli, metterli nel boccale con l'acqua e la buccia di un limone. Cuocere **15 min 100° vel 1**. Frullare **vel 5 per 30 sec**, passare la purea al setaccio, per eliminare i semini. Rimettere nel boccale, pesando, il composto rimasto, unire lo zucchero e cuocere **30-40 min temp. varoma vel 1**. Versare la marmellata bollente nei vasetti, chiudere e capovolgere. Ricoprire con dei canovacci per rallentare il processo di raffreddamento.

MARMELLATA DI MORE

1 kg di more
400 g di zucchero
100 g di acqua
buccia di limone non trattato

Lavare accuratamente le more, metterle nel boccale con l'acqua e la buccia di limone. Cuocere **15 min 100° vel 1**. Frullare **vel 5 per 30 sec**.. passare la purea al setaccio, per eliminare i semini. Rimettere nel boccale, pesando il composto rimasto, unire lo zucchero e cuocere **30-40 min temp. varoma vel 2**.

Versare la marmellata ancora bollente nei vasetti, chiudere e capovolgere. Ricoprire con dei canovacci per rallentare il processo di raffreddamento.

Consiglio:

Comunemente si intende per marmellata di more quella realizzata con i frutti di rovo, ma in alcune zone d'Italia sono ancora diffuse e facili da trovare le more del gelso. Si possono sostituire le more con questo frutto, togliendo però 50 g di zucchero per kg di frutta.

MARMELLATA DI FRUTTI DI BOSCO

400 g di lamponi
400 g di ribes rosso
400 g di mirtilli
300 g di zucchero

Lavare delicatamente la frutta, scartare i calici e sgranare il ribes. Mettere la frutta nel boccale e cuocere per **15-20 min a 80-90°** fino a quando la frutta non risulta tenera. Passare al setaccio per eliminare i semini caratteristici di questo tipo di rutta, rimettere la passata nel boccale e unire lo zucchero, portare a cottura per altri **45 min temp. varoma vel 1**.
Chi desidera mantenere i semini dovrà cuocere la frutta e zucchero per **40 min 100° vel 2-3**. Dopo la cottura invasare, capovolgere. Ricoprire con dei canovacci per rallentare il processo di raffreddamento.

Consiglio:

Preparare una variante in questo modo: togliere ai frutti i calicini verdi e metterli in una terrina; aggiungere a 300 g di miele,un bicchiere di vino passito, versarlo sui frutti e lasciarli macerare per circa 2 ore. Cuocere poi 20 min e passarli al setaccio. Procedere poi come sopra.

MARMELLATA DI CILIEGIE

1 kg di ciliegie
450 g di zucchero

Lavare e snocciolare le ciliegie e metterle nel boccale, aggiungere lo zucchero e cuocere **40 min 100° vel 1 e 10 min** temp. **varoma vel 1**. Se risultasse troppo liquida allungare il tempo di cottura di **15-20 min a temp. varoma** (tutto questo dipende dal tipo di frutta utilizzata).
Togliere il boccale, lasciare riposare 5 minuti, poi invasare, chiudere bene e capovolgere.

Consiglio:
Si possono sostituire le ciliegie con eguale quantità di amarene.

LE AUTUNNALI

L'autunno, con l'abbondanza di frutta ci offre la possibilità di preparare tante golose marmellate, a partire da quelle a base di mele, forse in assoluto i frutti migliori per confezionare marmellate e gelatine, perché contengono acidità e pectina in giusto equilibrio.
Castagne, kiwi, mele, pere, caco, uva, fichi e melagrana sono i frutti utilizzati in questa coloratissima galleria di ricette, degna di particolare attenzione la marmellata di castagne da gustare con il gelato e panna montata o spalmata sulle crepes.
Inconfondibile per la sua magica trasparenza la gelatina di melagrana che si sposa bene con le carni di maiale, la selvaggina e il pollame.
In tutti i casi, va però ricordato, chele marmellate sono prelibatezze da usare in piccole quantità, in aggiunta e non in sostituzione alla frutta fresca. Dal punto di vista nutritivo,

infatti, esiste un notevole divario fra il frutto fresco e la marmellata di quel frutto: il primo presenta un elevato contenuto di vitamine e uno scarso potere calorico, il secondo, al contrario, presenta un elevato potere calorico e un modesto apporto vitaminico.

GELATINA DI MELAGRANA

1 kg di chicchi di melagrana
100 g di acqua
zucchero q.b.

Nel boccale metterete i chicchi della melagrana e l'acqua, cuocere **20 min 100° vel 1**. Lasciare raffreddare e **frullare 30-40 sec vel 6**. Passare al setaccio. Raccogliere il succo, versarlo nel boccale pesandolo ed aggiungere lo stesso quantitativo di zucchero, cuocere per **90 min temp. varoma vel 1-2**. Versare subito la gelatina nei vasi sterilizzati e caldi, tenendoli leggermente inclinati per prevenire la formazione di bolle d'aria. Chiuderli ed etichettarli.

Consiglio:
Si può realizzare un'insolita gelatina aggiungendo 100 gr di albicocche secche, 10 minuti prima della fine della cottura
Alternativa speziata per accompagnare le carni di selvaggina*: aggiungere a inizio cottura un chiodo di garofano e un bastoncino di cannella, un'aggiunta di aceto balsamico alla fine*.

MARMELLATA DI CACO E LIMONE

1 kg di cachi maturi
1 limone
500 g di zucchero

Lavare bene i cachi, privarli dei calici verdi e tagliarli a pezzi, metterli nel boccale con lo zucchero e il limone pelato a vivo. Frullare **10 sec vel 5**. Cuocere **45-50 min 100° vel 1-2.** Invasare, chiudere bene e capovolgere.

MARMELLATA DI KIWI

1 kg di kiwi sbucciati

600 g di zucchero
il succo di 1 limone

Mettete nel boccale i kiwi tagliati a pezzi e frullare **10 sec vel 4;** unire lo zucchero, il succo di limone e cuocere **60 min 100° vel 2** e **30 min temp varoma vel 1**. Togliere il boccale, lasciare riposare 5 minuti,poi invasare, chiudere bene e capovolgere.

MARMELLATA DI MELE COTOGNE

1 kg di mele cotogne
500 g di zucchero
1 limone
acqua

Sbucciare le mele, affettarle e irrorarle con il succo del limone. Versare lo zucchero nel boccale, coprirlo a filo con acqua, cuocere **15 min 100° vel 2.** Aggiungere le mele e il succo di limone, continuare la cottura **30 min 100° vel 1**. Lasciare raffreddare qualche minuto, frullare **30 sec vel 6.** Invasare, chiudere bene e capovolgere.

GELATINA D'UVA

1,200 kg di uva nera
zucchero q.b.

Lavare l'uva, sgranarla e metterla nel boccale, frullare **10 sec vel** 4-**5 e 10 sec vel 6**. Passare tutto al setaccio aiutandosi con le mani e rimettere il succo nel boccale pesandolo, aggiungere la stessa quantità di zucchero, cuocere **60 min temp varoma vel 2**. Togliere il boccale, lasciare riposare 5 minuti ,poi invasare, chiudere bene e capovolgere.

MARMELLATA DI PERE E SCORZETTE DI LIMONE

800 g di pere
1 mela
450 g di zucchero
il succo di 2 limoni
la buccia di un limone non trattato

Sbucciare e fare a pezzi le pere e la mela. Tagliare a listarelle la buccia di un limone (solo la parte gialla) e farla bollire in acqua per 10 minuti. Mettere nel boccale la frutta a pezzi, unire lo zucchero e il succo dei limoni, cuocere **40 min 100° vel 2.**Unire le scorrette scolate e continuare la cottura **10 min temp varoma vel 1.** Togliere il boccale, lasciare riposare 5 minuti, poi invasare, chiudere bene e capovolgere.

MARMELLATA DI FICCHI

800 g di fichi
400 g di zucchero
2 limoni

Lavare i fichi, dividerli a metà e metterli nel boccale. Aggiungere lo zucchero e il succo dei limoni, cuocere **40 min 100° vel 2.** Togliere il boccale, lasciare riposare 5 minuti poi invasare, chiudere bene e capovolgere.
Consiglio:*per una variante gustosa: fare tostare 100 g di mandorle sbucciate e private della pellicina che le ricopre. Unirle alla marmellata a metà cottura. Proseguire la cottura come indicato nella ricetta.*

MARMELLATA DI MELE RENETTE

1 kg di mele renette sbucciate
300 g di zucchero
100 g di cacao zuccherato
2 caramelle di menta
1 limone non trattato
200 g di vino bianco secco

Mettere in fusione per 24 ore le mele tagliate a tocchetti, il cacao,il limone,(comprensivo della buccia) tagliato a fettine sottili, le caramelle di menta, lo zucchero e il vino bianco. Versare tutto nel boccale e cuocere **90 min 100° vel 2**. Lasciare intiepidire e invasare.
Consiglio:
Sostituire il cacao con altrettanto sciroppo di menta, da preferire uno sciroppo senza coloranti. Otterrete una marmellata davvero singolare e molto rinfrescante.

MARMELLATA DI CASTAGNE

600 g di castagne lessate e sbucciate
500 g di zucchero
1 stecca di vaniglia
450 g di acqua
100 g circa di rum

Mettere le castagne sbucciate e prive di pellicine nel boccale, versare l'acqua e portare a bollore **10 min 100° vel 1**; frullare **1min vel 6,** aggiungere lo zucchero, la vaniglia e cuocere **30 min 100° vel 2.** Togliere il boccale, lasciare raffreddare per 10 min poi versare il rum amalgamare per qualche minuto a **vel 4.** Invasare, chiudere bene e capovolgere.

Consiglio:

E' possibile ottenere una variante golosa aggiungendo alla purea di castagne 70 g di cacao amaro e procedendo come sopra.

MARMELLATA DI UVA AL TIMO

600 g di uva da vino
300 g di mele
il succo di 1 limone
100 g di vino bianco secco
500 g di zucchero
1 cucchiaino di foglie di timo fresche

Lavare velocemente le foglie di timo e porle in un recipiente di vetro. Scaldare il vino nel boccale per **4 min 100° vel 1**. Versarlo sulle foglie di timo e lasciare in fusione per 1 ora. Nel frattempo sbucciare le mele, tagliarle a cubetti emetterle da parte irrorate con succo di limone. Lavare l'uva, sgranarla dividere i chicchi a metà togliere i semi e metterli nel boccale, frullare: **10 sec vel 4-5.** Aggiungere le mele, lo zucchero e cuocere **40 min 100° vel 1 e 50 min temp. varoma vel 2**. Unire il vino aromatizzato al timo e continuare la cottura **10 min temp varoma vel 2**. Invasare la marmellata calda.

Consiglio:

Quando il timo è in fiori,i suoi fiori hanno un profumo delicato e intenso. Aggiungeteli alla vostra marmellata 10 minuti prima della fine cottura.

MARMELLATE DI AGRUMI

E’ sempre stagione di marmellate; anche in inverno se ne possono preparare di squisite, grazie soprattutto agli agrumi ai quali è stato interamente dedicato il terzo capitolo di questo libro. Arance e limoni, kumquat e cedri contengono pectina a sufficienza per permettere alla marmellata di addensare correttamente, e si ottengono deliziose preparazioni ideali per farcire dolci e crostate e da spalmare sui crostini di pane caldi.
Molte delle ricette presentate in questa carrellata prevedono l’utilizzo della scorza d’arancia e di limone che conferisce un profumo particolarmente intenso alla marmellata. Molta attenzione quindi alla scelta degli agrumi che devono presentare una scorza piuttosto spessa e non devono essere stati trattati con sostanze chimiche.
Gran parte delle preparazioni richiedono, inoltre, l’eliminazione completa della parte bianca della scorza che potrebbe conferire uno sgradevole sapore amaro. In alcune ricette, i semi non sono stati volutamente eliminati, perché contengono pectina e quindi contribuiscono alla buona riuscita della marmellata. Se le vostre conserve sono destinate agli adulti, risulteranno ancora più intriganti se profumate i vasi vuoti e caldi, con qualche goccia di Whisky, Brandy o Cointreau, prima di riempirli.

MARMELLATA DI MANDARINI

1 kg di mandarini
800 gr di zucchero

Sbucciare e togliere i filamenti ai mandarini. Mettere i frutti interi nel boccale, aggiungere lo zucchero e cuocere **60 min 100° vel 1** e **60 min temp varoma vel 1**. Togliere il boccale, lasciare riposare 5 minuti poi invasare, chiudere bene e capovolgere.
Consiglio:
Per dare una profumazione originale, utilizzare la buccia di un bergamotto, tagliata a listarelle sottili, da aggiungere a metà cottura.

MARMELLATA DI BERGAMOTTO

1 kg di bergamotti non trattati
800 g di zucchero
Pelare a vivo i bergamotti, metterli nel boccale e frullare: **10 - 15 sec vel 5**. Aggiungere lo zucchero e cuocere **60 min 100° vel 2**. Versare la marmellata ancora calda nei vasetti e chiudere.
Consiglio:
I bergamotti non sono reperibili con facilità, spesso non si trovano per la scarsa richiesta per uso alimentare. La maggior parte di questi frutti viene impiegata nella fabbricazione dei profumi.

MARMELLATA DILIMONI

1 kg di limoni non trattati
800 g di zucchero

Pelare a vivo i limoni. Tenere da parte la scorza di un limone (solo la parte gialla), tagliarla a listarelle e farla bollire in acqua. Mettere i limoni interi nel boccale e frullare **10 sec vel 5.** Aggiungere lo zucchero e cuocere **60 min 100° vel 2**. Unire la buccia di limone scolata e cuocere **20 min temp. varoma vel 1**. Versare la marmellata ancora calda nei vasetti e chiudere.

MARMELLATA DI LIMONI A FETTINE SOTTILI

700 g di limoni non trattati
500 g di zucchero

Lavare bene i limini, bucherellare solo la buccia e metterli a bagno in acqua fredda per 48 ore, sostituendo l'acqua 4 volte al giorno. Tagliare i limoni a fettine sottili ed orizzontali e metterli nel boccale con lo zucchero e cuocere **40-50 min 100° vel 1.** Invasare subito.

GELATINA DI ARANCE

1 kg di arance
zucchero q.b.
Pelare a vivo le arance, metterle nel boccale e frullare **15 sec vel 5**. Cuocere **10 min 100° vel 2.** Passare al setaccio, pesare, mettere nel boccale il succo ottenuto aggiungendo lo stesso peso di zucchero. Cuocere senza misurino **60 min temp varoma vel 1.** Versare subito la gelatina nei vasi sterilizzati e caldi, tenendoli leggermente inclinati per prevenire la formazione di bolle d'aria. Lasciare raffreddare, chiudere ed etichettare.

Consiglio:
Gli agrumi sono molto ricchi di acido ma non di pectina, quindi le gelatine di agrumi tendono ad essere più morbide. Si possono rendere più consistenti frullando insieme alle arance 2 o 3 mele prima di passare il tutto al setaccio, come indicato nella ricetta. In commercio esistono pectine in polvere, già pronte per l'uso, da aggiungere alle marmellate. Il nostro consiglio è quello di utilizzare metodi naturali.

MARMELLATA DI ARANCE

700 g di arance
500 g di zucchero

Lavare bene le arance, bucherellando solo la buccia e mettere a bagno in acqua fredda i frutti per 48 ore sostituendo l'acqua 4 volte al giorno. Tagliare le arance a fettine sottili ed orizzontali, cuocerle nel boccale con lo zucchero **30 min 100° vel 1 e 30 min temp varoma vel 1**. Invasare subito.
Consiglio: *se desiderate una marmellata dal sapore più amarognolo aggiungete un'arancia amara alla marmellata. Una variante gustosa si*

ottiene profumando la marmellata con un cucchiaino di semi di anice aggiunti ad inizio cottura.

MARMELLATA DI KUMQUAT (MANDARINI CINESI)

1 kg di kumquat non trattati
800 g di zucchero

Mettere a bagno i kumquat per 2 giorni consecutivi cambiando l'acqua 2 volte al giorno. Dividere i frutti a metà togliere i semi e metterli nel boccale, aggiungere lo zucchero e cuocere **30 min 100° vel 1-2 e 30 min temp varoma vel 1**. Invasare, chiudere bene e capovolgere.
Consiglio:
Scoprirete con rande sorpresa quanto sia buona la marmellata e la mostarda con questi frutti cosi' poco apprezzati. Aggiungo una variante alla marmellata che prevede un bicchierino di liquore secco all'anice da aggiungere 5 minuti prima della fine della cottura.

MARMELLATA DI POMPELMO ROSA

500 g di pompelmo
100 g di mele
500 g di zucchero

Pelare a vivo i pompelmi e metterli nel boccale,aggiungere le mele sbucciate e tagliate; tritare **15 sec 100° vel 2**. Unire lo zucchero **50 min 100° vel 2.** Togliere il boccale, lasciare riposare 5 minuti poi invasare, chiudere bene e capovolgere.

MARMELLATA DI ARANCE CON SCORZETTE

1 kg di arance non trattate
800 g di zucchero.

Pelare a vivo le arance. Tenere da parte la scorza di un'arancia (solo la parte gialla), tagliarla a listarelle e farla bollire in acqua. Mettere le arance intere nel boccale e frullare **10 sec vel 5.** Aggiungere lo zucchero e cuocere **60 min 100° vel 2.** Unire le scorrette di arancia e cuocere **20 min temp varoma vel 1.** Versare la marmellata ancora calda nei vasetti e chiudere.

Consiglio:
Per ottenere una marmellata delicata preparare una versione realizzata con un kg di arance pelate al vivo, 3 mele sbucciate e tagliate a tocchetti, rispettando le dosi di zucchero e i tempi di cottura indicati.

MARMELLATA DI CEDRI

1 kg di cedri non trattati
800 g di zucchero
1 arancia non trattata
1 limone non trattato
50 g di cognac
Pelare a vivo gli agrumi. Tenere da parte la scorza del limone (solo la parte gialla), tagliarla a filetti e farla bollire in acqua. Mettere i frutti interi nel boccale e frullare **10 sec vel 5.** Aggiungere lo zucchero il cognac e cuocere **60 min 100° vel 2.** Unire la scorza del limone scolata e cuocere **20 min temp varoma vel 1**. Invasare chiudere bene e capovolgere.

FRUTTA MISTA

Belle da vedere, deliziose da gustare, le marmellate di questo capitolo sono l'espressione dell'infinita varietà di gusti e colori che la natura ci offre.
Tutti conoscono e possono acquistare nei negozi le confetture di ciliegie o di albicocche, ma diventa più difficile trovare le marmellate di frutta mista. E allora perché non cimentarsi in questi curiosi e colorati abbinamenti?
Ciliegie e prugne; fragole, mele e menta, pere, uva e rabarbaro; sono soltanto alcuni degli accostamenti di frutta presentati in questa carrellata di invitanti marmellate, ideali per soddisfare tutti i gusti.
le specialità proposte, sono facili da realizzare e vi danno la possibilità di preparare marmellate gustose ed esclusive che

andranno ad arricchire la vostra dispensa. I frutti più usati sono le mele, gli agrumi e le albicocche; le prime per rinforzare il contenuto di pectina, i secondi per il loro contenuto di acido citrico e di vitamina C, un antiossidante naturale che impedisce la decolorazione della frutta, le albicocche per il loro colore solare.
Dal punto di vista nutrizionale da segnalare per l'elevatissimo contenuto di vitamina A la marmellata di albicocche zucca e pesche, spalmata su una fetta di pane rappresenta una sana merenda per i nostri bambini.

MARMELLATA DI FRUTTA MISTA

200 g di albicocche
200 g di pesche
100 g di zucca
200 g di mele
1 arancia
1 limone
500 g di zucchero

Lavare, snocciolare e fare a pezzi le albicocche e le pesche; pelare a vivo gli agrumi e togliere i semi. Sbucciare le mele e tagliarle a fette. Togliere la buccia alla zucca, tagliarla a tocchetti e metterla nel boccale, tritare **10 sec vel 5.**
Unire la frutta 10 sec vel 4; aggiungere lo zucchero e cuocere **50 min 100° vel 1.** A cottura ultimata versare la marmellata calda nei vasi sterilizzati, chiudere bene e capovolgere.
Consiglio:
Le zucche in commercio sono di diverse tipologie; per le vostre marmellate scegliete la qualità a pasta più soda: sono più saporite.
Si può sostituire lo zucchero semolato con lo zucchero di canna, e a piacere a metà cottura unire 80 g di pinoli tostati.

MARMELLATA DI PERE UVA E RABARBARO

500 g di pere
500 g di uva
500 g di zucchero
a piacere 2-3 fettine di rabarbaro

Sbucciare le pere e tagliarle a pezzi. Lavare e sgranare l'uva. Dividere i chicchi a metà e togliere i semi. Unire nel boccale le pere, i chicchi d'uva, lo zucchero e le fettine di rabarbaro; tritare **10 sec vel 4-5.** Cuocere **50 min 100° vel 1 e 10 min temp varoma vel 1.** Togliere il boccale lasciare riposare 5 minuti poi invasare e chiudere bene; capovolgere.

MARMELLATA DI MELE COTOGNE E SUCCO D'UVA

1 kg di mele cotogne
500 g di zucchero
1 limone
300 g di succo d'uva moscato

Sbucciare le mele, affettarle, irrorarle con il succo di limone, metterle nel boccale, aggiungere lo zucchero, il succo d'uva e cuocere **50 min 100° vel 2**. Lasciare raffreddare qualche minuto, frullare **30 sec vel 6**. Invasare, chiudere bene e capovolgere.

MARMELLATA DI ZUCCA PESCHE ALBICOCCHE

300 g di albicocche
300 g pesche
200 g zucca
500 g zucchero
1 limone

Lavare, snocciolare e fare a pezzi le albicocche e le pesche, sbucciare a vivo il limone e togliere i semi. Togliere la buccia alla zucca, tagliarla a tocchetti e metterla nel boccale, tritare **10 sec vel 5**. Unire la frutta **10 sec vel 3,** aggiungere lo zucchero e cuocere **50 min 100° vel 1**. A cottura ultimata, versare la marmellata calda nei vasi sterilizzati, chiudere bene e capovolgere.

MARMELLATA DI FRUTTA MISTA AL VINO ROSSO

250 g di pesche
250 g di albicocche
250 g di ciliegie
250 g di mele
400 g di zucchero
100 g di vino rosso (lambrusco)

Pulire,lavare, snocciolare la frutta, tagliarla a fettine o a cubetti, metterla nel boccale, unire il vino e lo zucchero, cuocere **60 min 100° vel 2**. Versare la marmellata ancora calda nei vasetti, chiudere bene e capovolgere.

MARMELLATA DI CILIEGIE E PRUGNE

500 g di ciliegie
500 g di prugne santa rosa
500 g di zucchero
il succo di 1 limone
Lavare, snocciolare le ciliegie e metterle nel boccale. Lavare, snocciolare e tagliare a tocchetti le prugne. Mettere nel boccale la frutta, lo zucchero, il succo di limone e cuocere **60 min 100° vel 2.** Togliere il boccale, lasciare riposare 5 minuti poi invasare, chiudere bene e capovolgere.

MARMELLATA DI ARANCE E ALBICOCCHE

400 g di arance
400 g di albicocche
500 g di zucchero

Lavare, snocciolare e fare a pezzi le albicocche. Pelare a vivo le arance. Mettere nel boccale e frullare **10 sec vel 4**. Aggiungere lo zucchero e cuocere **50 min 100° vel 2**. Togliere il boccale e lasciare riposare 5 minuti, poi invasare, chiudere bene e capovolgere.

MARMELLATA DI ALBICOCCHE, PESCHE E LIMONE

500 g di albicocche
500 g di pesche
500 g di zucchero

la buccia di 1 limone non trattato
il succo di 2 limoni.

Lavare, snocciolare, fare a pezzi le albicocche e le pesche. Mettere nel boccale la frutta, unire lo zucchero, il succo e la scorza di limone, cuocere: **40 min 100° vel 2 e 15 min temp** varoma **vel 2** . Togliere il boccale e lasciare riposare 5 minuti, poi invasare, chiudere bene e capovolgere.

MARMELLATA DI FRAGOLE MELE E MENTA

500 g di fragole
500 g di mele a cubetti
450 g di zucchero
1 limone
2 rametti di menta

Lavare le fragole, togliere i calici verdi, e farle asciugare su carta assorbente. Sbucciare e tagliare le mele a dadini, metterle nel boccale con il limone pelato a vivo e privato dei semi, frullare **10 sec vel 5;** unire le fragole, lo zucchero, i rametti di menta e cuocere **50 min 100° vel 1-2**. Se risultasse un poco liquida continuare la cottura **10 min temp varoma vel 2.** Togliere il boccale e lasciare riposare 5 minuti, poi invasare, chiudere bene e capovolgere.

MARMELLATA DI ARANCE ALBICOCCHE E CAROTE

500 g di albicocche
400 g di carote
1 arancia
500 g di zucchero
100 g di acqua
50 g di rum

Pelare le carote e metterle nel boccale, tritare **15 sec vel 5;** con lame in movimento aggiungere l'acqua e cuocere **10 min 100° vel 1**. Lavare bene e togliere il nocciolo alle albicocche metterle nel boccale con le carote, unire l'arancia pelata a vivo e frullare 15 sec vel 4-5. Aggiungere lo zucchero,cuocere **50 min 100° vel 1.** Aggiungere il rum e continuare la cottura **5 min temp. varoma vel** 2. Togliere il boccale e lasciare riposare 5 minuti, poi invasare, chiudere bene e capovolgere.

MARMELLATE DI VERDURE

Forse non tutti sanno che anche l'orto può fornirci la materia prima per preparare marmellate e conserve dolci che nulla hanno da invidiare a quelle di frutta. Praticamente con tutte le verdure si possono preparare conserve dolci; molte di esse, secondo i canoni tradizionali, sono destinate ad essere servite con salse, per accompagnare carni arrosto o lesse, pesce e formaggi. Ma, a dire il vero, nessuno ci impedisce di spalmare queste delizie dai sapori inusuali, su una fetta di pane, di farne dolci ripieni per crepes ed omelettes o di usarle per realizzare crostate o torte. Si ottengono cosi' degli accostamenti di sapori insoliti, ma assolutamente da provare.
Ad esempio, la marmellata di albicocche viene tradizionalmente indicata per accompagnare carni lesse e pesci bolliti, ma è davvero eccellente, sia per il sapore che per il colore, come farcitura per torte e crostate. Anche la marmellata di melanzane, tipica della cucina ebraica, oltre ad accompagnare le carni, è squisita usata come una normale marmellata.
Insomma, preparare le marmellate di verdura è un modo piacevole e gustoso di continuare ad assaporare la bella stagione, anche quando farà freddo, senza nessuna difficoltà, perchè le regole da seguire sono quelle di tutte le altre marmellate, riportate nella prefazione.

MARMELLATA DI POMODORI ROSSI E ZENZERO

800 g di pomodori
500 g di zucchero
5-6 fettine di zenzero

Lavare bene i pomodori, tagliarli a metà e metterli a perdere acqua nella campana del varoma. Tagliare a pezzi i pomodori, metterli nel boccale con lo zucchero e lo zenzero, cuocere **50 min temp varoma vel 1.** Lasciare riposare 5 minuti, **frullare a vel 6-7** e invasare.

MARMELLATA DI POMODORI VERDI

800 g di pomodori verdi
450 g di zucchero
2 limoni non trattati

Lavare bene i pomodori, tagliarli a metà e metterli a perdere acqua nella campana del varoma.
Versare nel boccale 100 g di zucchero e la buccia dei limoni (solo la parte gialla), tritare **30 sec vel turbo** e mettere da parte. Tritare i pomodori verdi nel boccale per **30 sec vel 6-7.** Cuocere **20 min temp varoma vel 1;** unire lo zucchero con il limone e il rimanente zucchero, il succo dei limoni, cuocere **30 min temp varoma vel 1**. (se risultasse troppo densa diminuire il tempo di cottura a varoma).
Togliere il boccale e lasciare riposare 5 minuti, poi invasare, chiudere bene e capovolgere.

MARMELLATA DI CIPOLLE E MELE

4 cipolle bianche
2 mele renette
1 limone
400 g di zucchero

Sbucciare le cipolle e tagliarle a fette. Sbucciare le mele e tagliarle a dadini. Pelare a vivo il limone e tagliarlo a fettine. Nel boccale mettere tutti gli ingredienti e cuocere **50 min temp varoma vel 2.** A fine cottura, se risultasse liquida, continuare la cottura per il necessario ad addensarla.
Versare la marmellata ancora calda nei vasetti, chiudere bene e capovolgere.

MARMELLATA DI ZUCCHINE

1 kg di zucchine
2 arance

400 g di zucchero
2 cucchiai di acqua di fiori d'arancio
2 anice stellato (o un cucchiaino di semi di anice)

Sbucciare le zucchine e tagliarle a dadini. pelare a vivo le arance, metterle nel boccale, frullare **10 sec vel 5**. Unire gli altri ingredienti, cuocere **10 min 100° vel 1 poi 30 min temp varoma vel 2.** Versare nei vasetti sterilizzati, chiudere bene e capovolgere.

Consiglio:

Se trovate le zucchine a varietà tonda sono da preferire perché più dolci.

MARMELLATA DI POMODORI ROSSI E VANIGLIA

800 g di pomodori maturi
400 g di zucchero
1 limone
1 stecca di vaniglia

Pelare i pomodori, togliere i semi e tagliarli a pezzettini. Mettere nel boccale con lo zucchero, la vaniglia e il limone pelato a vivo e tagliato a tocchetti, cuocere **50 min temp varoma vel 1**. Lasciare riposare 5 minuti e invasare.

MARMELLATA DI ZUCCA

700 g di zucca
1 arancia
500 g di zucchero
1 pizzico di cannella
200 g di acqua

Togliere la buccia ala zucca, tagliarla a fette e metterla nel boccale; tritare **10 sec vel 7**. Aggiungere l'acqua e cuocere **20 min 100° vel 1**. Unire l'arancia pelata a vivo lo zucchero e un pizzico di cannella (a piacere); cuocere **40 min 100° vel 2.** A cottura ultimata frullare bene per **30 sec vel 6.** Togliere il boccale e lasciare riposare 5 minuti, poi invasare, chiudere bene e capovolgere.

Consiglio:

Volendo si possono aggiungere a questa marmellata 100 g di scorzette di arancia candita. Procedere poi come indicato nella ricetta.

MARMELLATA DI RAPANELLI E MELE

400 g di rapanelli
3 arance pelate a vivo
2 mele
400 g di zucchero

Lavare e togliere i filamenti ai ravanelli, pelare a vivo le arance, sbucciare le mele e tagliarle a tocchetti. Mettere i ravanelli nel boccale, tritare **15 sec vel 5.** Unire le mele e le arance intere **30 sec vel 5, cuocere 15 min 100° vel 2**. Aggiungere lo zucchero e continuare la cottura **40 min temp varoma vel 1**. Togliere il boccale e lasciare riposare 5 minuti, poi invasare, chiudere bene e capovolgere.

MARMELLATA DI BARBABIETOLE

600 g di barbabietole rosse cotte
400 g di zucchero
il succo di un limone

Sbucciare le barbabietole, tagliarle a pezzi; nel boccale tritare **10 sec vel 5.** Aggiungere il succo di limone e lo zucchero: **40 min 100° vel 2.** Togliere il boccale e lasciare riposare 5 minuti, poi invasare, chiudere bene e capovolgere.

Consiglio:

Una variante consiste nell'aggiungere la polpa di 2 arance e la scorza di un'arancia tagliata a filettini sottili.

MARMELLATA DI CAROTE

1 kg di carote
500 g di zucchero
1 limone pelato a vivo
300 g di acqua
50 g di rum

Pelare le carote e metterle nel boccale, tritare **10 sec vel 5**; con lame in movimento aggiungere l'acqua, cuocere **20 min 100° vel 1**. Unire il limone, frullare **10 sec vel 6.** Aggiungere lo zucchero e cuocere **30 min 100° vel 2**, versare il rum e continuare la cottura 10 min **100° vel 2.** Togliere il boccale e

lasciare riposare 5 minuti, poi invasare, chiudere bene e capovolgere.
Consiglio: *Tostare 100 g di nocciole, sgusciate, spellate e tritate; unirle a metà cottura: si ottiene un'alternativa molto gustosa*.

MARMELLATA DI MELANZANE

800 g di melanzane
3 limoni
500 g di zucchero

Sbucciare le melanzane, tagliarle a dadini, e metterle sotto sale per 10 min. lavarle bene sotto l'acqua corrente fredda, metterle nel boccale, tritare **10 sec vel 5**. aggiungere i limoni pelati a vivo, privati di semi, lo zucchero e cuocere **40 min 100° vel 2**. frullare a **vel 6**
Consiglio:
E' possibile preparare una variante con una melanzana, un'arancia pelata a vivo, il succo di un limone e una pera. Procedere poi come indicato nella ricetta.

MARMELLATE INSOLITE

Capitolo dedicato a chi ama il diverso, a chi vuol stupire e ricerca ricette insolite ed originali. Questa fantasiosa galleria di ricette mostra la gran varietà di conserve che si possono realizzare utilizzando ingredienti insoliti, sia nostrani che esotici, coma la senape, il miele, le spezie e le erbe aromatiche. Dalla tradizione indiana, il chutney di mango e papaja e quello di pomodori rossi, dalla tradizione indiana, il curd di limoni e dalla tradizione italiana, in particolare emiliana l'agrodolce, in un fantastico giro del mondo dei sapori.
I chutney si possono preparare con qualsiasi combinazione di frutta e verdura, con l'aggiunta di numerose spezie che conferiscono alla salsa un aroma intenso e fragrante. Ben si accompagnano a carni, formaggi, pollame e uova; si sposano felicemente sia con i piatti freddi sia con quelli caldi.

Il curd al limone è una classica ricetta inglese, ideale per farcire dolci e crostate, squisita sul pane caldo da gustare con il tè. Questa crema ha una conservazione limitata, ma non si corre il rischio di buttarla, perché è davvero difficile resistere a tanta bontà!
E per finire, l'agrodolce, una salsa a base di miele, noci e aceto, preferibilmente balsamico, indicatissima per accompagnare parmigiano-reggiano e pecorino di fossa.

CHUTNEY DI MANGO E PAPAYA

1 mango
1 papaja
500 gr di zucchero di canna
3 chiodi di garofano
70 gr di radice fresca di zenzero
1 peperoncino
1 cipolla bianca
1 cucchiaio di coriandolo
30 gr di aceto di vino bianco

Sbucciare il mango e la papaia e tagliarli a tocchetti. Nel boccale, coriandolo, chiodi di garofano, peperoncino e zenzero **2 min 100° vel 1.** Unire la frutta, la cipolla tagliata a fettine, lo zucchero e cuocere **40 min 10° vel 1**. Aggiungere l'aceto e continuare la cottura **10 min temp Varoma vel 1**. Versare nei vasetti sterilizzati e riscaldati il chutney. Chiudere ed etichettare.
Consiglio:
Questo è il più classico, ma sono altrettanto gustosi e piacevoli quelli con noci pesca, pere e albicocche. oppure una variante con datteri e arance.

CURD AL LIMONE

6-8 limoni grossi non trattati
200 g di burro
500 g di zucchero
5 uova

Lavare bene i limoni in acqua calda per rimuovere la patina, togliere la buccia (solo la parte gialla) asciugarla bene ed introdurla con lo zucchero nel boccale, grattugiare **15 sec vel**

6-7. Spremere i limoni, ottenendo 300 g di succo e versarlo nel boccale con lo zucchero, unire il burro a pezzettini, mescolare e cuocere il composto **10 min 70° vel 2**.
Unire le uova **12-15 min 80° vel 4.**
Versare il curd nei vasi sterilizzati caldi, coprire con un dischetto di carta paraffinata con la parte cerata verso il basso, lisciarlo per togliere le bolle d'aria, e lasciare raffreddare.
Coprire con dischi di cellophane inumidito, etichettare e conservare in frigorifero.
Volendo si possono utilizzare le arance al posto del limone.
Per un tocco più raffinato utilizzare un poco di liquore al limone per il curd al limone e il liquore d'arancia per quello d'arancia.

CONFETTURA DI MELANZANE E ARANCE

500 g di melanzane
2 arance non trattate
250 g di zucchero

Lavare bene in acqua calda le arance, togliere la buccia (solo la parte gialla) e tagliarla a fiammifero, bollirla in poca acqua calda per 10 minuti.
Scolare e tenere le bucce da parte.
Sbucciare le melanzane, tagliarle a dadini, e metterle sotto sale per 10 minuti. Lavarle bene sotto l'acqua corrente fredda, metterle nel boccale, aggiungere lo zucchero, le bucce e il succo delle due arance, cuocere **50 min 100° vel 1.** Invasare la marmellata a caldo.

MARMELLATA DI MELE, BARBABIETOLA E UVETTA

300 g di mele
300 g di pere
il succo di un limone
1 barbabietola cotta
100 g di uvetta sultanina
500 g di zucchero
Sbucciare e tagliare a tocchetti le mele, le pere e la barbabietola.
Mettere nel boccale pere, mele e succo di limone, unire la barbabietola e frullare **10 sec vel 5-6.**
Aggiungere lo zucchero, cuocere **50 min 100° vel1.**
Invasare a caldo, chiudere i vasetti e capovolgerli.

MOSTARDA DI KUMQUAT (MANDARINI CINESI)

800 g di kumquat
400 g di zucchero semolato
6 gocce di senape

Mettere a bagno i kumquat per 2 giorni, cambiando l'acqua di ammollo 2 volte al giorno. Scolarli, tagliarli a metà in senso verticale e metterli in una terrina a macerare con lo zucchero per 24 ore.
Versare il liquido che si è formato nel boccale, portare a bollore **12 min 100° vel1.**
Versare il liquido di nuovo sui kumquat e lasciare a riposo per 12 ore.
Versare tutto nel boccale e cuocere **30 min 100° vel1.**
Togliere dal boccale, lasciare raffreddare in una terrina e aggiungere la senape, avendo cura di non inalare i suoi fumi e di non avvicinarli agli occhi.
Mescolare bene e invasare.
Conservarla per 15 giorni al buio prima di consumarla.
Da usare col classico bollito misto.

MARMELLATA DI PESCHE E AMARETTI

1 kg di pesche
500 g di zucchero
il succo di un limone
100 g di amaretti

Lavare, snocciolare, fare a pezzi le pesche e metterle nel boccale con il succo di limone e gli amaretti, frullare per ottenere una purea **20 sec vel 7.**
Aggiungere lo zucchero e cuocere **40 min 100° vel 2 e 10 min temp varoma vel 1.**
Togliere il boccale, lasciare riposare cinque minuti, poi invasare, chiudere bene e capovolgere.

AGRODOLCE

300 g di miele
100 g di aceto bianco
100 g di noci

Nel boccale, tritare i gherigli di noce **15 sec vel 5**. Unire il miele e l'aceto, bollire **20 min 100 ° vel 2.**
Versare nei vasetti e conservare in frigorifero.
Questa salsa agrodolce è indicata per accompagnare i formaggi stagionati come il pecorino e il parmigiano.

MARMELLATA DI ARANCIA ALL'ERBA LUIGIA

700 g di arance non trattate
500 g di zucchero
1 rametto di erba Luigia

lavare bene le arance, bucherellare solo la buccia e mettere a bagno in acqua fredda i frutti per 48 ore, sostituendo l'acqua 4 volte al giorno. Tagliare le arance a dadini metterle a macerare per 4 ore con lo zucchero e l'erba Luigia, versare il tutto nel boccale e cuocere **30 min 100° vel 1 e 20 min temp varoma vel 1.** Invasare subito.

CHUTNEY DI POMODORI ROSSI

600 g di pomodori rossi
2 cipolline bianche
2 mele renette
350 g di zucchero di canna
100 g di uvetta sultanina
200 g di aceto di vino bianco
1 cucchiaino di sale
3 fettine di zenzero
2 chiodi di garofano
2-3 g di pepe nero

Pulire le cipolle ed affettarle sottilmente.
Sbucciare ed eliminare i torsoli delle mele e tritarle **10 sec vel 5.**
Pelare i pomodori, togliere i semi e tagliarli a cubetti.
Unire nel boccale la frutta e le verdure, aggiungere lo zucchero, l'uvetta, il sale, lo zenzero e le spezie, cuocere **30 min 100 ° vel 1**.

Aggiungere l’aceto e continuare la cottura **20 min temp varoma** vel **1.**
Controllare con la spatola che non vi sia rimasto liquido altrimenti continuare ancora la cottura a varoma.
Versare nei vasetti sterilizzati e riscaldati il chutney fino a mezzo centimetro dall’imboccatura. Mescolare per eliminare le bolle d’aria, chiudere ed etichettare, riporre in luogo buio e fresco per due mesi prima di utilizzarlo.
Si accompagna bene a crostini di pane fresco e formaggio stagionato.

MARMELATA DI FICHI E ZENZERO

800 g di fichi
400 g di zucchero
il succo di 2 limoni
6 fettine di zenzero

Lavare i fichi, dividerli a metà e metterli in una terrina con il succo di limone, lo zenzero e lo zucchero. Lasciare macerare per un 24 ore.
Versare il tutto nel boccale e cuocere **40-50 min 100 ° vel 2.**
Togliere il boccale, lasciare riposare cinque minuti, poi invasare, chiudere bene e capovolgere.

CONSERVE SOTTO VETRO

In passato si faceva grande scorta di frutta e verdura nel periodo propizio; oggi pesche e melanzane, carote e carciofini vengono conservati, interi o a pezzi, sottovetro, non per necessità ma per i loro intensi sapori, capaci di ravvivare anche il pasto più semplice.
Olio, aceto e zucchero sono gli ingredienti che caratterizzano queste conserve. Molta attenzione richiedono le conserve di verdura sott'olio che devono sempre essere sottoposte ad un trattamento con sostanze acide, quali l'aceto e il succo di limone e ad un trattamento termico che può variare dai 20 ai 40 minuti a seconda della dimensione della verdura da trattare.
In apertura di capitolo, troverete due versioni delle pesche allo sciroppo di zucchero: una recuperata dalla tradizione delle nostre nonne ed una più originale e speziata: e' necessario sottolineare che la frutta da conservare con lo sciroppo va lavata, sbucciata e privata del picciolo, lo sciroppo deve essere versato lentamente e deve riempire anche le,eventuali bolle d'aria, ed i vasi, prima e dopo il riempimento, vanno sterilizzati per 30 minuti in acqua bollente. Per finire ricordiamo che la conservazione delle conserve sottovetro deve avvenire in luogo fresco buio ed aerato.

PESCHE SPEZIATE

1 kg pesche gialle
500 g di zucchero
300 g di aceto bianco
5 grani di pepe nero
4 chiodi di garofano
2 anici stellati
1 bastoncino di cannella

Scegliere le pesche al culmine della loro stagione.
Dividerle a metà, togliere il nocciolo e la buccia, avendo molta cura per non rovinare la polpa.
Versare l'aceto nel boccale, unire le spezie e bollire **8 min 100° vel 1.**
Aggiungere lo zucchero per ottenere uno sciroppo cuocere **12 min 80 ° vel 1**. Unire le pesche e farle bollire per **5 min 90 ° vel1,** controllare con la punta di un coltello che le pesche siano tenere, altrimenti aumentare la cottura.

Togliere le pesche dal boccale lasciando lo sciroppo. Trasferite le pesche direttamente nei vasi sterilizzati. Fare bollire ancora lo sciroppo **3 min 90° vel 1.** Versarlo sulle pesche con molta attenzione, affinche' si distribuisca uniformemente . Chiudere ed etichettare i vasi. Conservarli in luogo fresco e buio per 2 mesi prima di utilizzarli.
Nota:
ideale per carni fredde, maiale e prosciutto.

ZENZERO MARINATO ALLA GIAPPONESE

250 g di radice di zenzero
500 g di aceto di riso
20 g di zucchero semolato
2 cucchiai di succo di barbabietola cotta

Pelare lo zenzero e tagliarlo a fettine sottili seguendo la fibra. Mettere le fettine in una ciotola coprendole di acqua fredda. versare un litro di acqua nel boccale e portare a bollore **10 min 100° vel 1.** Quando l'acqua bolle gettare le fettine di zenzero scolate e riportare a bollore. Scolare di nuovo le fettine e farle raffreddare in una ciotola; quando sono fredde cospargerle di sale . Versare nel boccale aceto e zucchero, cuocere**15 min 70° vel 1**. Unire allo sciroppo il succo di barbabietola, amalgamare **30 sec vel 2.** Versare il tutto in una ciotola con lo zenzero. Incoperchiare e fare riposare lo zenzero in luogo fresco e buio per 15 giorni. Sterilizzare i vasi per contenerlo. Trasferire lo zenzero e il suo liquido nel vaso. Conservare in frigorifero.

PESCHE SCIROPPATE

1 kg di pesche gialle e sode
500 g di zucchero
500 g di acqua
1 limone non trattato

Lavare bene le pesche, buttarle in acqua bollente un attimo,toglierle ed eliminare la buccia. Dividerle a metà e metterle ad asciugare su carta assorbente. Versare lo zucchero, l'acqua, la scorza e il succo di limone nel boccale, preparare lo sciroppo **15 min 90° vel 1.** Disporre le pesche nei vasi da un litro di capienza, ricoprire con lo sciroppo,

incoperchiare e mettere a pastorizzare per 10 minuti. Collocare i vasi con le pesche in un luogo fresco e buio, per circa 2 mesi.

CARCIOFINI AROMATICI

10 carciofini piccoli
100 g di olio e.v. di oliva
100 g di vino bianco
1 limone
3 rametti di dragoncello
1 cucchiaio di farina
sale e pepe q.b.

Pulire i carciofini, togliere le prime foglie e spuntarli. Metterli a bagno in acqua fredda con succo di limone e la farina. Inserire la farfalla nel boccale, versare l'olio, aggiungere i carciofini, cuocere 5 min 100° vel 1. Unire il sale, qualche grano di pepe, e il vino bianco; continuare la cottura **5 min 100° vel 1**. Versare nei vasi sterilizzati i carciofi con il loro liquido di cottura. Invasare e pastorizzare per 20 minuti.

PEPERONI AL VINO E NOCI

3 peperoni
50 g di gherigli di noci
50 g di uvetta sultanina
2 rametti di basilico
1 litro di vino rosso secco
50 g di olio e.v. di oliva
sale e pepe q.b.

Tritare nel boccale i gherigli di noce: **5 sec vel 5** e mettere da parte.
Nel boccale cuocere il vino**15 min 100° vel 1**. Mettere da parte. Lavare e togliere la pellicina, i semi e i filamenti interni ai peperoni, tagliarli a listarelle. Versare l'olio nel boccale, inserire la farfalla, rosolare i peperoni **5 min 100° vel 1.** Aggiungere il vino cotto,le noci tritate, l'uva sultanina, il sale il pepe, cuocere **15 min 100° vel 1.**
Invasare in vasi sterili, aggiungendo in ogni vaso una foglia di basilico e pastorizzare per 30 minuti.

PESTO DI POMODORI SECCHI

200 g di pomodori secchi
500 g di acqua
150 g di olio e.v. di oliva
1 spicchio di aglio
1 rametto di basilico
1 pizzico di sale

Versare l'acqua nel boccale e portare a bollore **5 min 100° vel 1.** Scottare i pomodoro secchi per **3 min 100° vel 1**. Scolarli e metterli ad asciugare su carta assorbente. Mettere i pomodori nel boccale con aglio, basilico e frullare **30 sec vel turbo**. Raccogliere il trito con la spatola, versare l'olio e continuare a frullare **30 sec vel 4** e **1 min vel 8.** Questo pesto va utilizzato subito dopo la preparazione.

Consiglio:

E' ottimo come pate' spalmato sul pane tostato. Con l'aggiunta di formaggio stagionato è invece un ottimo condimento per la pasta.

CIPOLLINE MANDORLE E ACETO

500 g di cipolline "borretane" pelate
500 g di aceto bianco
300 g di acqua
20 g di zucchero
100 g di mandorle
qualche foglia di basilico
sale

Nel boccale mettere aceto, acqua zucchero sale e le cipolline; cuocere **15 min 100° vel 1**. Scolare, fare asciugare le cipolline su carta assorbente per 12 ore, conservando il liquido di cottura. Disporre nei vasi sterili le cipolline, qualche foglia di basilico, le mandorle senza buccia intere e coprire con il liquido di cottura. Chiudere e pastorizzare per 20 minuti.

MELANZANE SOTTOVETRO

800 g di melanzane
200 g di aceto
400 g di acqua
sale, origano, aglio, menta q.b.
olio q.b.

Sbucciare, affettare e mettere sotto sale le melanzane per circa 15 minuti. Passarle sotto l'acqua corrente, pennellare d'olio il cestello e stendere le melanzane fino a completo riempimento. Versare nel boccale l'acqua e l'aceto, inserire il cestello con le melanzane e cuocere **15 min 100° vel 4**. A fine cottura togliere le melanzane e farle asciugare bene su carta assorbente. In vasetti di vetro sterili, alternare le melanzane con menta, origano, aglio e ricoprirli di olio. Chiudere e pastorizzare per 20 minuti.
Consiglio:
La variante *consiste nell'utilizzare le zucchine tagliate a listarelle sottili al posto delle melanzane.*

CAVOLFIORE IN AGRODOLCE

400 g di cimette di cavolfiore
1 busta di pinoli
2 cucchiai di zucchero
100 g di uvetta sultanina
300 g di aceto bianco
500 g di acqua
sale q.b.

Versare nel boccale lo zucchero l'acqua e l'aceto bollire 15 min. 100° vel. 1. Metterlo da parte. Versare un litro di acqua nel boccale, 1 cucchiaio di sale grosso, le cimette di cavolfiore ben lavate e cuocere **15 min. 100° vel. 1.** Scolare le cimette e metterle ad asciugare su carta assorbente. Disporre le cimette nei vasi sterilizzati alternandole ad uvetta e pinoli, coprire con lo sciroppo di aceto e zucchero tenuto da parte, chiudere bene i vasi e pastorizzare per 25-30 min.
Consiglio:
Lasciare riposare in dispensa per 30 giorni prima di consumare.

CAROTE IN AGRODOLCE

1 kg di carote
300 g d aceto bianco
100 g di sale marino
100 g di zucchero di canna
2 cucchiaini di cannella in polvere
2 spicchi di aglio
1 cucchiaino di coriandolo i polvere

1 peperoncino
1 cucchiaino di timo secco

Pulire le carote, lavate a raschiate, affettarle sottilmente e porle in un contenitore di ceramica a strati con il sale. Coprire con un piatto e lasciare riposare 24 ore, mescolando ogni tanto. Versare nel boccale l'aceto e lo zucchero, unire l'aglio e spicchi e le spezie, cuocere a temperatura mite: **15 min. 70° vel. 1**(lo zucchero deve essere sciolto dolcemente). Passare le carote in un colapasta di plastica e metterle sotto l'acqua corrente per eliminare tutto il sale. Asciugare le carote su carta assorbente e metterle nei vasi. Versare lentamente lo sciroppo di aceto avendo cura di coprire le carote fino a 1 cm circa. Battere leggermente il fondo per eliminare eventuali bolle d'aria. Chiudere, etichettare i vasi e conservare in luogo scuro e fresco per una settimana prima di assaggiare.

I LIQUORI

L'arte di preparare i liquori, gli elisir, gli amari attraverso la miscelazione di spezie, erbe aromatiche, frutta, alcool e zucchero, è molto antica, e non è certo difficile, anzi! Bastano pochi attrezzi: il nostro inseparabile Bimby, grandi vasi, bottiglie dalla forma particolare con il loro tappo e filtri di carta che si acquistano in farmacia, per ottenere tanti saporiti e colorati liquori da esporre in dispensa.
Alcuni hanno proprietà digestive ì, altri sono corroboranti e ricostituenti, altri ancora, come il liquore di basilico, hanno proprietà calmanti. Tutti saranno molto utili per stupire i propri

ospiti e, perché no? stupire voi stesse scoprendovi capaci di rivaleggiare con i marchi affermati sul mercato.
Inoltre, se pensate da un po' di tempo ad un dono diverso da fare agli amici per natale, basta preparare e confezionare con gusto e fantasia questi deliziosi elisir. Ricordatevi, però, che vanno preparati con un certo anticipo, perché hanno bisogno di un periodo di stagionatura, prima di essere consumati, per consentire ai vari sapori di amalgamarsi. Per una buona conservazione, l'ideale è un luogo fresco, buio, ben aerato: ad esempio la cantina o il ripostiglio; ma può andare bene anche lo scaffale di un mobile chiuso, purchè sia lontano da fonti di calore.

NOCINO

20 noci verdi raccolte il 24 giungo
1 litro di alcol puro a 95°
5 chiodi di garofano
1 stecca di cannella
la scorza di mezzo limone non trattato
Per lo sciroppo da usare dopo 40 giorni
500 g di zucchero
200 g di acqua

In un vaso caplente di vetro da chiudere ermeticamente mettere le noci strofinate e tagliate a metà. Aggiungere l'alcool, i chiodi di garofano, la stecca di cannella e la scorza del limone(solo la parte gialla). Lasciare in fusione per 40 giorni mantenendo il recipiente esposto alla luce del sole, agitandolo alcuni minuti ogni giorno per i suddetti 40 giorni. Preparare lo sciroppo: nel boccale acqua e zucchero **15 min 100° vel. 2.** Lasciare raffreddare lo sciroppo e unirlo al vaso con le noci e l'alcool. Mescolare bene filtrare con l'apposito filtro di carta venduto in farmacia e imbottigliare. Conservare le bottiglie in luogo fresco e buio.

LIQUORE AL BASILICO

100 foglie di basilico
1 litro di alcol a 70°
500 g di acqua
la parte gialla della scorza di un limone non trattato
2 bustine di vanillina

Pulire con uno strofinaccio le foglie di basilico e metterle in fusione in un vaso capiente per 24 ore con l'alcol la scorza gialla del limone e la vanillina. Preparare lo sciroppo con acqua e zucchero **10 min. 90° vel. 2 e** lasciarlo raffreddare. Unire lo sciroppo all'infuso di basilico e conservare al buio in cantina scuotendo ogni giorno. Dopo una settimana filtrare e imbottigliare.

LIQUORE ALL'UOVO

500 g di latte
500 g di zucchero
200 g di marsala
200 g di alcol a 95°
1 bustina di vanillina
6 tuorli d'uovo
la scorza di un limone non trattato

Far bollire il latte con 200 g di zucchero la vanillina e la scorza del limone **5 min. 100° vel 1.**
Togliere e mettere da parte a raffreddare. Inserire nel boccale la farfalla versare i tuorli e il rimanente zucchero montare **5 min. 40° ve 3.** Unire il latte, il marsala e l'alcool amalgamare **20 sec. vel 2.** Versare in una bottiglia e conservare in frigorifero.

LIQUORE AL CAFFÈ

500 g di alcool a 70°
500 g di zucchero
12 tazzine di caffè
1 stecca di vaniglia

Preparare 2 moke da 6 di caffè. Versare lo zucchero e il caffè nel boccale e frullare **20 sec. vel 3.** Aggiungere la vaniglia e lasciare raffreddare per 30 min. Unire l'alcool, togliere la stecca di vaniglia amalgamare ed imbottigliare.

LIQUORE DI PESCA

1 litro di alcol a 95°
noccioli pesca gialla q.b.
500 g d zucchero
500 g di acqua

Versare l'alcol in un vaso di vetro a chiusura ermetica della capienza di due litri. Aggiungere fino al riempimento i noccioli di pesca gialla e lasciarli in fusione per 40 giorni.
Trascorso questo tempo nel boccale preparare lo sciroppo con l'acqua e lo zucchero **10 min. 90° vel 2.** Lasciare raffreddare lo sciroppo filtrare, l'alcol e unirlo allo sciroppo raffreddato, mescolare bene ed imbottigliare. Prima dell'uso farlo stagionare in luogo fresco e buio per almeno tre mesi. E' un liquore profumato alla pesca d colore rosso (colorante naturale), da utilizzare per la pasticceria.

ROSOLIO

200 g d petali di rose rosse non trattate
1 cucchiaino di cannella
1 cucchiaino di coriandolo
400 g di alcool a 90°
400 g di zucchero
per lo sciroppo:
300 g di zucchero
200 g di acqua

Frullare i petali con lo zucchero **20 sec. vel 5**
Unire l'alcool e frullare 1 min. vel 5-6. Aggiungere il coriandolo e la cannella, versare in vaso di vetro capiente con chiusura ermetica e fare macerare il tutto per 10 giorni.
Preparare lo sciroppo: nel boccale acqua e zucchero 10 mi 90° vel. 2. Lasciare raffreddare e versarlo nel vaso contenente il composto di petali e alcool. Lasciare in fusione altri 10 giorni,filtrare ed imbottigliare.

LIQUORE ALLA LIQUIRIZIA

100 g di liquirizia pura
670 g di acqua
670 g di zucchero
½ litro di alcol per liquori a 95°

Frullare la liquirizia con lo zucchero: **30 sec. da vel 3 a vel turbo**. Versare l'acqua e cuocere **20 min. 100° vel 1.** Mettere il boccale a raffreddare, unire l'alcol, amalgamare **20 sec. vel 3.** Imbottigliare.

LIQUORE ALL'ARANCIA

6 arance non trattate(solo la buccia)
3 mandarini non trattati
1 litro di alcool
1 litro di acqua
800 g di zucchero

Lavare in acqua calda gli agrumi togliendo la parte gialla della buccia delle arance e dei mandarini facendo attenzione di eliminare completamente la parte bianca. Nel boccale preparare uno sciroppo con acqua e zucchero **10 min. 100° vel 2** Versare lo sciroppo in un contenitore conservandone nel boccale 500 g, aggiungere le scorze degli agrumi tagliate a listarelle, bollire **5 min. 100° vel 1.** Unire il contenuto del boccale allo sciroppo. Lasciare raffreddare e versare il tutto in un vaso capiente a chiusura ermetica con l'alcol.
Lasciare in fusione per 15 giorni. Filtrare e conservare in bottiglia in luogo fresco e buio.

LIMONCELLO

1 litro di alcol per liquori 95°
1Kg di zucchero
1 litro di acqua
9 limoni non trattati con la buccia spessa.

Lavare bene i limoni in acqua calda per togliere la patina. Aiutandosi con il pelapatate togliere solo la parte gialla delle scorze e metterle in un vaso capiente con coperchio in fusione con l'alcol per 8 giorni. Di tanto in tanto agitare leggermente. Trascorso questo tempo preparare lo sciroppo: nel boccale zucchero e acqua **30 min. 100° vel 1**. Lasciare raffreddare per 12 ore poi unire lo sciroppo all'alcol. Filtrare il tutto con gli appositi filtri, imbottigliare e conservare in dispensa per 8 giorni prima dell'uso.

CENT'ERBE

3 foglie di basilico
3 foglie d menta
3 foglie di pesco
3 foglie di erba Luigia
3 foglie di limone
3 foglie di alloro
3 foglie di prugno
3 foglie di albicocco
3 foglie di ciliegio
3 fiori di camomilla
1 foglia d nespolo
1 pezzetto di liquirizia
400 g di alcol 90°
400 g di acqua
400 g di zucchero.

Mettere foglie fiori e liquirizia in vaso capiente di vetro a chiusura ermetica. Versare l'alcol e lasciare a macerare per 40 giorni mescolando ogni tanto. Preparare lo sciroppo con l'acqua e lo zucchero **10 min 90° vel 2** Lasciare raffreddare ed unirlo alle erbe. Filtrare, imbottigliare e far riposare 3 mesi prima d consumarlo.

INDICE

Le classiche
Marmellata di melone
Marmellata di prugne
Marmellata di fragole
Gelatina di albicocche
Marmellata di pesche
Marmellata di albicocche
Marmellata di mirtilli
Marmellata di more
Marmellata di frutti di bosco
Marmellata di ciliegie

Le autunnali
Gelatina di melagrana

Marmellata di caco e limone
Marmellata di kiwi
Marmellata di mele cotogne
Gelatina d’uva
Marmellata di pere e scorrette di limone
Marmellata di fichi
Marmellata di mele renette
Marmellata di castagne
Marmellata di uva al timo

Marmellate di agrumi

Marmellata di mandarini
Marmellata di bergamotto
Marmellata di limoni
Marmellata di limoni a fette sottili
Gelatina d’arance
Marmellata di arance
Marmellata di kumquat (mandarini cinesi)
Marmellata di pompelmo rosa
Marmellata di arance con scorrette
Marmellata di cedri

Frutta mista

Marmellata di frutta mista
Marmellata di pere uva e rabarbaro
Marmellata di mele cotogne e succo d’uva
Marmellata di zucca pesche e albicocche
Marmellata di frutta mista al vino rosso
Marmellata di ciliegie e prugne
Marmellata di arance e albicocche
Marmellata di albicocche pesche e limoni
Marmellata di fragole mele e menta
Marmellata di arance albicocche e carote

Marmellate di verdure

Marmellata di pomodori rossi e zenzero
Marmellata di pomodori verdi
Marmellata di cipolle e mele
Marmellata di zucchine
Marmellate di pomodori rossi e vaniglia
Marmellata di zucca
Marmellata di ravanelli e mele

Marmellata di barbabietole
Marmellata di carote
Marmellata di melanzane

Marmellate insolite

Chutney di mango e papaia
Curd al limone
Confettura di melanzane e arance
Marmellata di mele barbabietole e uvetta
Mostarda di kumquat (mandarini cinesi)
Marmellata di pesche e amaretti
Marmellata di arance all’erba Luigia
Chutney di pomodori rossi
Marmellata di fichi e zenzero

Conserve sotto vetro

Pesche speziate
Zenzero marinato alla giapponese
Pesche sciroppate
Carciofini aromatici
Peperoni al vino e noci
Pesto di pomodori secchi
Cipolline mandorle e aceto
Melanzane sottovetro
Cavolfiore in agrodolce
Carote in agrodolce

I Liquori

Nocino
Liquore al basilico
Liquore all’uovo
Liquore al caffè
Liquore alla pesca
Rosolio
Liquore alla liquirizia
Liquore all’arancia
Limoncello
Cent’erbe